

## Коммерческое предложение от 23.02.2025

### Пароконвектомат Tecnoeka MKF 611 C TS

**Цена с НДС: 479 551 руб.**

Артикул: **398419**

Есть в наличии



|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Способ образования пара       | инжектор      |
| Количество уровней            | 6             |
| Тип подключения               | электричество |
| Тип gastronемкости/противня   | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 68            |
| Панель управления             | Touch Screen  |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 270  |
| Управление                    | электронное   |
| Автоматическая мойка          | Есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 7.8           |
| Ширина, мм                    | 500           |
| Глубина, мм                   | 930           |
| Высота, мм                    | 700           |
| Вес (без упаковки), кг        | 70.8          |
| Вес (с упаковкой), кг         | 77.9          |

Пароконвектомат [Tecnoeka MKF 611 C TS](#) серии Millennial Cooking предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов.

Прибор оснащен сенсорным дисплеем с возможностью управления на 42 языках, включая русский.

*В комплект поставки входят многоточечный термощуп, система автомойки и съемные управляющие из нержавеющей стали.*

#### Особенности:

- 500 программируемых рецептов, включая 40 предустановленных (до 10 этапов приготовления за один цикл)
- Кнопка быстрого доступа к частым рецептурам

- Управление аксессуарами с панели управления
- Технология Airflowlogic: специальная форма решетки вентилятора, равномерное движение потоков воздуха в камере, новая геометрия камеры и возможность регулировки
- Технология Humilogic: распыляющие форсунки встроены в вентилятор, благодаря чему капли воды распыляются на микроскопические частицы, а центробежное вращение вентилятора равномерно распределяет частицы по камере
- Технология Drylogic: комбинированная система вентиляции с клапаном подачи воздуха в камера, контроль наличия пара в камере и управляемый канал для вывода лишнего пара и горячего воздуха
- Функция приготовления на пару с автоматической регулировкой влажности
- Функция «Отложенный старт» до 24 часов
- Режим быстрого приготовления
- Мультиуровневое выпекание
- Полистатическая выпечка
- 1 вентилятор
- 5 скоростей вращения вентилятора
- Система охлаждения позволяет устанавливать печь в самых узких проемах
- USB-порт позволяет скачивать и загружать программы рецептов в пароконвектомат, а также скачивать данные HACCP
- Возможность подключения к сети Wi-Fi
- Камера из нержавеющей стали AISI 304 10/10 мм с отформованным дном и скругленными углами для лучшей термоциркуляции и простоты чистки
- Дверь с термоотражающим стеклом, ручкой с поворотным замком и механизмом фиксации в открытых положениях 60, 90, 120, 180°
- Регулируемые ножки
- Уровень защиты: IPX5

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.